

KVEIK NE IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **40**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (63.6%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (9.1%)	82 %	5
Ziarno	Słód pilzneński 3,2-4,5 EBC Strzegom	0.5 kg (9.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	12.3 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	12.3 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	7.1 %
Na zimno	Citra	80 g	3 dni	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
--------------------------------	-----	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfoc	12.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	5 g	Zacieranie	50 min